SÉRIE BF641

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.
Vous rencontrerez les symboles suivants tout au long de ce manuel d'utilisation :

Important

Remarque

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

Sécurité électrique

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants et les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne stockez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier ; en cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes handicapées souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Mise au rebut des déchets

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

FR

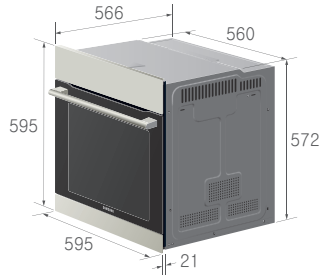
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

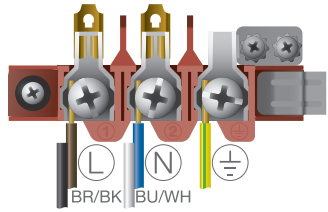
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 ℓ
Puissance de sortie	3 400 W maxi.
Poids net	Env. 33 kg
Poids avec emballage	Env. 38 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

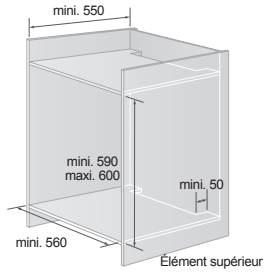


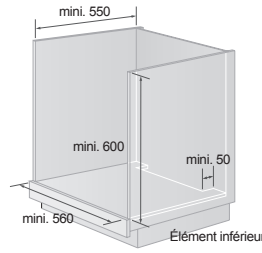
Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.

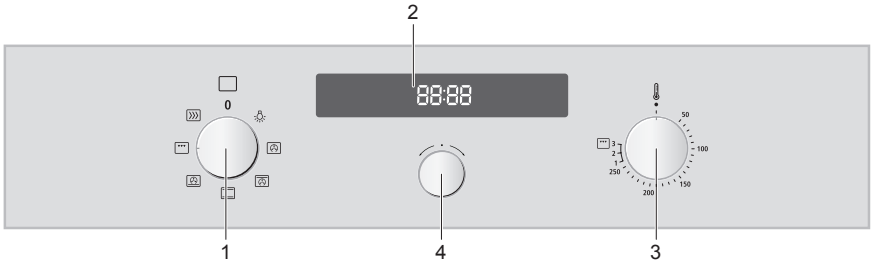




Pièces et caractéristiques

FR

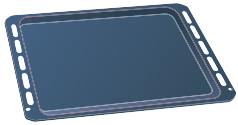
Commandes du four



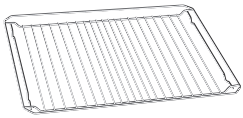
1. Bouton de sélection de la fonction
2. Fenêtre d'affichage
3. Bouton de commande de la température
4. Bouton de sélection de l'heure

✉ **Façade**
La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

Accessoires



PLAQUE À PÂTISSERIE
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.



GRANDE GRILLE
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

☛ Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

☛ Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Paramètres

FR

Réglage de l'heure

Si le four est branché pour la toute première fois sur l'alimentation électrique, l'écran s'allume et les chiffres 12:00 commencent à clignoter au bout de 3 secondes. Procédez au réglage de l'heure avant d'utiliser le four.

1 Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** ; les chiffres des heures se mettent à clignoter.

2 Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez les chiffres des heures.

3 Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** ;les chiffres des minutes se mettent à clignoter.

4 Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez les chiffres des minutes.

5 Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** pour confirmer l'heure ainsi réglée.

Réglage de la minuterie

1 Tournez le **bouton de sélection de l'heure** et réglez la minuterie.

2 Appuyez sur le **bouton de sélection de l'heure** pour confirmer le réglage

✉ Lorsque la minuterie fonctionne, le symbole « 0 » tourne à gauche de l'écran afin d'indiquer la procédure.

Pour arrêter la minuterie, réglez-la sur 0:00.

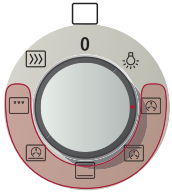
Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l'heure pour afficher l'heure actuelle.

Utilisation du four

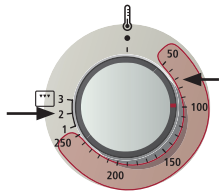
Utilisation du mode Préchauffage rapide ( )

La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** vous permet d'augmenter rapidement la température jusqu'à la valeur définie.
Cette option permet de réduire considérablement le temps de préchauffage.
Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.

Utilisation du mode Cuisson



Température du gril
1 Basse
2 Moyenne
3 Élevée



Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.

2 Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

✉ Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3 un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

Fonctions du four

	Convection La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues. Température recommandée : 170 °C
	Chaleur par le haut + Convection La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	Cuisson traditionnelle La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats. Température recommandée : 200 °C
	Chaleur par le bas + Convection La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	Grand gril La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : moyenne

FR

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

2. Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.
Réglez-le sur la température maximale.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Élevée	1er côté : 1-2 2ème côté : 1-1½
Hamburgers	Grande grille Plaque à pâtisserie (pour récupérer le jus de cuisson)	4 3	Grand gril	Élevée	1er côté : 7-10 2ème côté : 5-8

Nettoyage et entretien

Nettoyage à la main

☛ Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

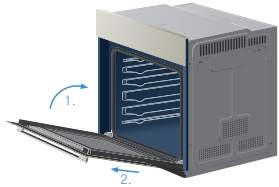
Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

Retrait de la porte

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions ci-dessous.
ATTENTION : La porte du four est lourde.

1 Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

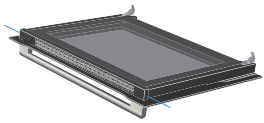


2 Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez-la des mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

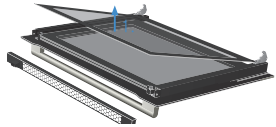
FR

Retrait des vitres de la porte

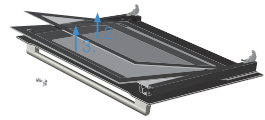
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1 Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.



2 Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



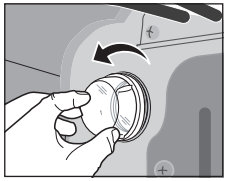
3 Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci, puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

- La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle. Néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.
- Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

Remplacement de l'ampoule

- Risque de choc électrique !
  Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous:
  - Éteignez le four.
  - Débranchez le four.
  - Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
  - Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four



1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Questions fréquentes et dépannage

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?

Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si l'heure clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »).

Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
E-[1)]** **- SE -**	**Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.**	**Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.**
S-01	**DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ** Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	**Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.**
- - - -	Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode.	Sélectionnez la température adéquate pour le mode. (reportez-vous à la section « Utilisation du mode Préchauffage rapide »)

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864) 8000-4726	www.samsung.com

Code n° : DG68-00142Z